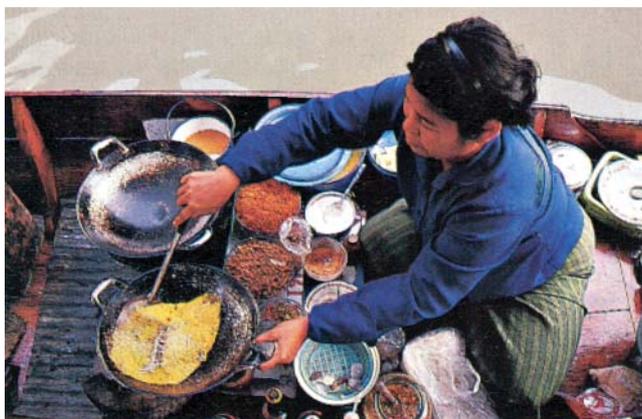
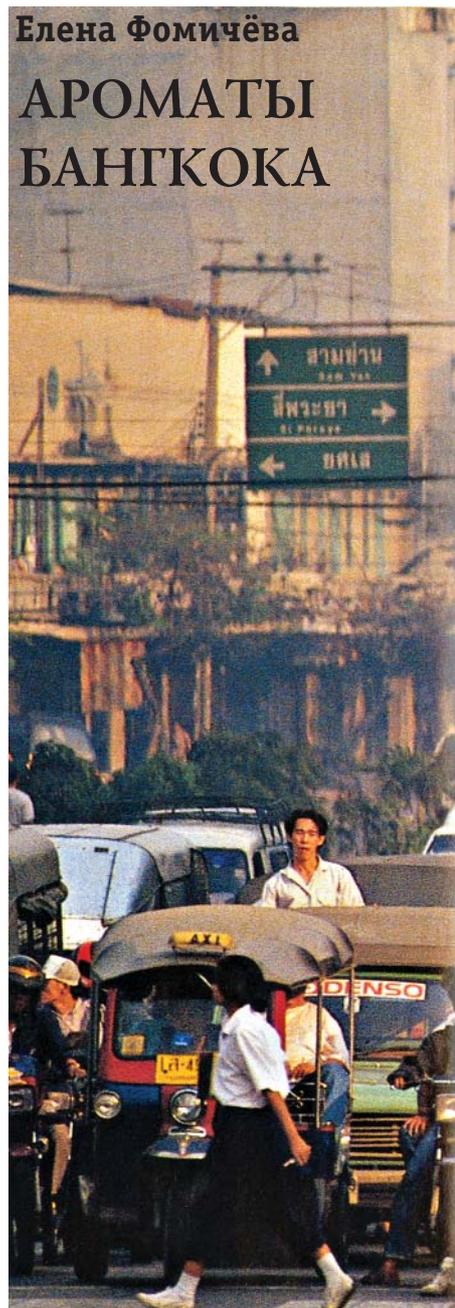


Эта пустая страница добавлена для облегчения просмотра в режиме Facing Pages (разворот), который даёт представление о том, как выглядит печатная версия.



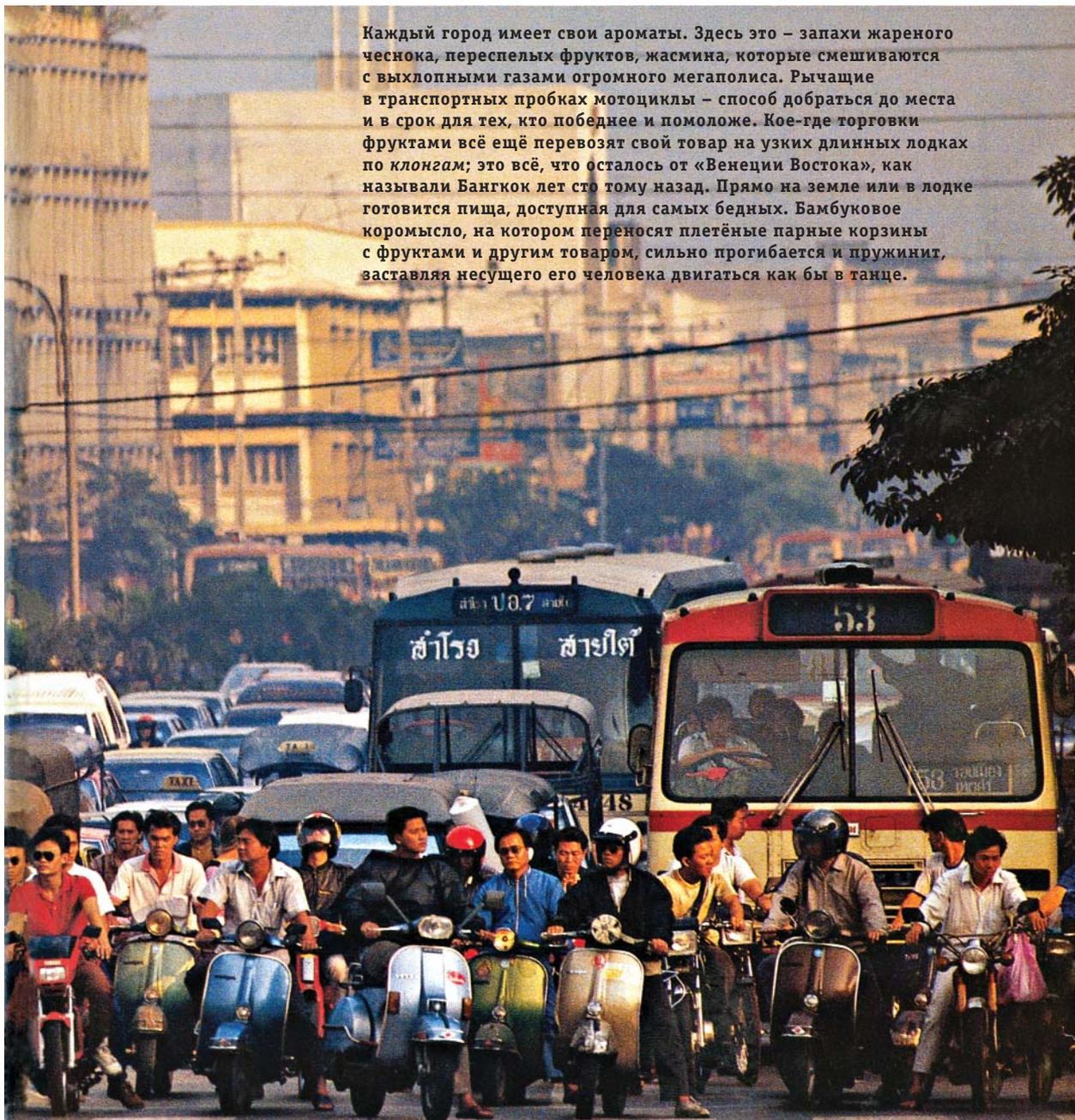
Елена Фомичёва
АРОМАТЫ
БАНГКОКА



Елена Алексеевна Фомичёва – кандидат исторических наук, старший научный сотрудник Института востоковедения РАН.

Как-то одна моя знакомая тайка спросила: «Почему вы, русские, такие большие?» – «Любим покушать», – ответила я. «А уж мы-то как любим!» – сказала она. И действительно, какие бы события ни происходили, где бы вы ни были в Таиланде, вам непременно предложат хотя бы самое скромное угощение. Помнится, с группой советских медиков мы посещали один из бангкокских госпиталей. Тайцы любезно приняли нас, после беседы и осмотра больницы предложили небольшие подносы с кофе и булочками, а по окончании визита главный врач пригласил нас в ресторан.

Ресторан для тайцев – не роскошь, а обыденная часть их жизни. Здесь на каждом углу – рестораны и ресторанчики, где представлена кухня на любой вкус самых разных стран – от Монголии, Индии, Пакистана до Мексики. Мож-

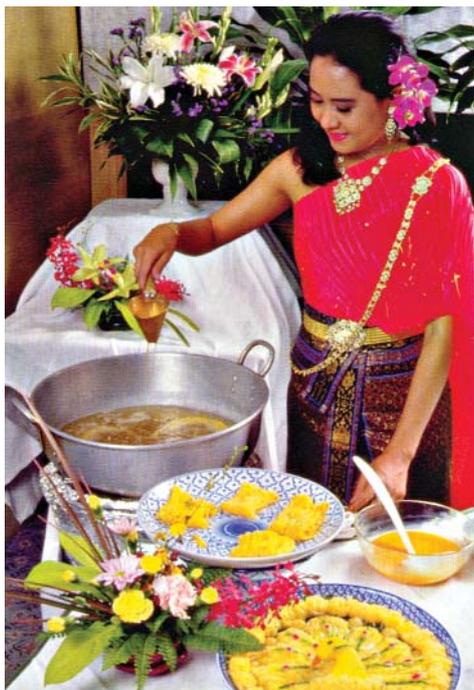


Каждый город имеет свои ароматы. Здесь это – запахи жареного чеснока, переспелых фруктов, жасмина, которые смешиваются с выхлопными газами огромного мегаполиса. Рычание в транспортных пробках мотоциклы – способ добраться до места и в срок для тех, кто победнее и помоложе. Кое-где торговли фруктами всё ещё перевозят свой товар на узких длинных лодках по клонгам; это всё, что осталось от «Венеции Востока», как называли Бангкок лет сто тому назад. Прямо на земле или в лодке готовится пища, доступная для самых бедных. Бамбуковое коромысло, на котором переносят плетёные парные корзины с фруктами и другим товаром, сильно прогибается и пружинит, заставляя несущего его человека двигаться как бы в танце.

но отведать японский стейк из мяса быков, которых отпаивают пивом, появилась даже русская кухня, а уж о китайской и говорить нечего. Во многом кухня разных народов, представленная в Бангкоке, ориентирована на туристов, которые давно и прочно облюбовали Таиланд. Но и сами тайцы без предубеждения относятся к новым вкусовым ощущениям. Однако собственно тайская кухня заслуживает отдельного разговора. Конечно, в ней присутствуют черты и даже отдельные блюда, характерные для других стран Юго-Восточной Азии, но всё же тайская кухня имеет совершенно неповторимый национальный характер, осо-

бенно яркое сочетание вкуса острого чили и ароматно-кислого лайма. Причём в маленьких уличных столовых и кухнях на рынках еда может быть столь же хороша, как и в шикарных ресторанах.

Жители Бангкока разного достатка обычно отправляются в ресторан всей семьёй или с друзьями. Как уже было сказано, это стиль жизни. В ресторане сначала вам подадут влажные горячие или холодные салфетки – обтереть руки и лицо, а стоит потянуться за сигаретой – официант тут как тут с зажигалкой. Ребёнку подставят стульчик, а могут и поиграть с ним. Тайцы нежно относятся к малышам.



Здесь всё готово для приёма гостей. Последний штрих – и можно подавать сладкое. Традиционный для Чиангмая обед *кхан-ток* сопровождается представлением народных танцев северо-востока страны. Принцип этого обеда – много разных блюд

Традиционная тайская трапеза – это не привычные нам закуска, первое, второе, но множество блюд, подаваемых одновременно. Как правило, каждое блюдо не порционное, с общей тарелки каждый берёт себе, сколько хочет. Таким образом, можно одновременно сочетать разные вкусы: креветочные шарики в кисло-сладком соусе, свинина, тушёная в соусе с травами, куриные шашлычки на шпажках и т. п. Объединяющим все эти блюда, конечно же, будет рис, сваренный без соли.

Особая северная, чиангмайская трапеза *кхан-ток*. На низком столике сервируют поднос, на котором в небольших красивых фарфоровых чашах целый набор традиционных блюд. Вокруг такого столика сидят на полу. Есть можно палочками, фарфоровыми ложечками, к вашим услугам имеются и вилки.

Непременными составляющими как северной, так и южной тайской кухни являются чеснок, лайм, лимонная трава, имбирь, чили, рыбный соус, креветочная паста, пальмовый сахар, пальмовое, кукурузное и кунжутное масло.

Особенность тайской кухни – умение местных кулинаров сочетать пять вкусов: сладкий, кислый, солёный, горький и острый. Сладкий – это кокосовое молоко, сахарный тростник или сок сахарной пальмы, зрелый ананас. Кислый – лимон, лайм, неспелый манго или ананас, уксус, растение типа баклажана с кислыми плодами. Солёный – тайский рыбный соус, который используется наряду с соевым.

Горький – свежие травы, горький огурец. Острый – перец чили.

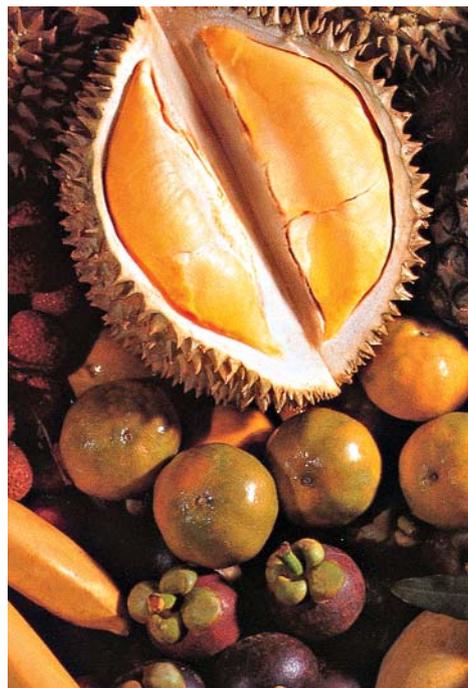
Каждое блюдо зависит не только от продуктов, но и от замысла повара, который по своему усмотрению использует специи и их сочетания. Достаточно сказать, что для приготовления обычного тайского обеда может понадобиться около сорока видов специй и пряностей. Поглощая такое типичное тайское блюдо как креветочный суп с чили в кокосовом молоке, можно подумать, что оно скорее относится к области алхимии, чем к кулинарии. Как раз в нём гармонично сочетаются все пять вкусов.

Три основных компонента тайской кухни: рис, чили – свежий, в виде пасты или порошка для готовки и, наконец, соус чили как приправа, подаваемая на стол, а также кокосовое молоко. Буквально в каждом блюде есть хотя бы один из этих продуктов. И ещё одна любопытная деталь – тайская пища отличается тем, что отведав даже несколько блюд, вы не почувствуете тяжести в желудке. Не особенно напрягаясь, можно попробовать не менее дюжины блюд.

Самое забавное впечатление от недавнего визита в Бангкок – рестораны «Макдоналдс». Неужели в этом раю для гурманов кто-то ест эту не очень полезную и не слишком вкусную пищу? Видимо, для тайцев посещение «Макдоналдса» – это как приобщение к глобалистскому наднациональному и надкультурному сообществу. Но, надо сказать, от посетителей эти закусовые не ломаются.



понемногу. Изячно и красиво. Клейкий рис подаётся в корбочках из бамбуковых листьев. И наконец, король фруктов – дуриан. Если вам удастся преодолеть его неприятный запах, вы насладитесь деликатным вкусом этого фрукта.



Почему люди придают такое значение кулинарному искусству? Ответ достаточно банален: праздник и еда, удовольствие и еда – понятия, неразрывно связанные. Тайцы не являются в этом исключением. Напротив, в тайской культуре к понятию *квам санук* («удовольствие») относятся очень трепетно. Когда есть возможность отдохнуть и повеселиться, тайцы делают это с чувством, толком и расстановкой. Праздник в доме, например, свадьба – естественный повод, чтобы попотчевать гостей. Процесс приготовления традиционных праздничных блюд неспешен, блюда готовят вместе женщины всей семьи. Когда вы наблюдаете, как работают тайцы, особенно женщины, может показаться, что с ленцой. На самом деле они делают всё, что положено, без суеты и спешки, элегантно. Будет приготовлено множество блюд из говядины, курятины и рыбы, карри, салаты. Большое значение придаётся красивому оформлению блюд. Искусство вырезания цветов из овощей и фруктов, зародившееся при королевском дворе в средневековой Аютхаве, достигло здесь совершенства. Белая роза, вырезанная из редиса, цветы из помидоров, лука, огурцов, красиво разложенные на блюде, украсят любой торжественный стол.

И всё же основа тайской кухни – рис. Культура рисоводства определяет жизненный цикл и трудовой ритм, достаток семьи и положение в обществе. Традиционно жизнь тайца была связана с рисом, даже средневековая социальная структура общества и положение в ней поддан-

ных королевства регулировались системой *сакди на*, то есть числом, выражающим размер земельного надела, установленного для данного класса чиновников. Судебные тяжбы решались с учетом *сакди на* сторон. До сих пор около половины населения страны связано с сельским хозяйством, где доминирует возделывание риса. Таиланд – крупнейший экспортёр риса. В старые времена тайцы приветствовали друг друга словами «*Кин кхао чхай май*», которые можно перевести так: «Ты сегодня ел рис?». К слову, в среднем таец съедает около 450 г риса в день.

Рис в тайской кухне может быть рассыпчатым и клейким. Последний особенно популярен на севере страны, где блюда не столь острые, как в центральном Таиланде и на юге. В тайской кухне широко используются мясо птицы, свинина, говядина, которые, как правило, нарезаются небольшими длинными кусочками. Они тушатся с большим количеством специй и зелени, с добавлением чили, запекаются, готовятся на открытом огне (гриль), жарятся. Но это всего лишь добавление к рису. Блюда часто имеют приятный остро-кислый вкус за счёт добавления лайма и лимонной травы. Маленький зелёный тропический лимончик лайм с необыкновенным хвойным ароматом – любимец тайских кулинаров. Особенно хорош он с рыбой, с национальным блюдом *кхао пхат*, которое готовится из риса с креветками, яйцом, помидорами, чили. Говорят, что чили, страшно острый маленький перчик,



Эта девушка с веслом и арбузом – типичный символ Таиланда, каким его хотели бы видеть иностранные туристы: солнечные тропики, юная приветливая улыбка, изобилие экзотических фруктов. Всё это, без сомнения, есть в Таиланде, хотя такой взгляд грешит определённой поверхностью.

был завезён в прежний Сиам из-за рубежа. Интересно, как же готовили тайцы до этого? Считается, что нехватка витамина С, которого мало в тропических фруктах, восполняется за счёт чили, кроме того, острые специи – хорошие бактерицидные средства. В блюда кладут много чеснока, но ни от кого не пахнет, поскольку чеснок жарят. Зато когда готовят, запах жареного чеснока витает в воздухе, с непривычки он кажется неприятным, а у любителя тайской кухни вызывает аппетит. Кстати, вы замечали, что каждый город имеет свой собственный запах? Ароматы Бангкока – жареный чеснок, переспелые фрукты, жасмин.

Тайцы очень любят речную и морскую рыбу, креветок и другие морепродукты и мастерами их готовят. Особенно много рыбных блюд на юге страны, на морском побережье. Рестораны с надписью «Sea food» можно увидеть повсюду. Рыба, гигантские омары, креветки лежат там свежие, во льду. Вы сами можете выбрать то, что вам приготовят тут же на углях.

Но предпочтение здесь, на юге, отдают плову с креветками, который приготавлива-

ется из жареного риса с добавлением большого количества специй и морепродуктов. Надо сказать, что блюда южных районов вообще особенно острые, так как специи используются не только для придания вкуса и аромата, но и для лучшей сохранности в жарком климате. На севере страны в блюда кладут меньше приправ и перца, а на северо-востоке не используют кокосовое молоко.

Самый популярный тайский суп называется *там-ям*. Наиболее известная его разновидность – суп с креветками. Подают его в специальной кастрюле, устроенной по принципу самовара: внизу тлеют угольки, поэтому суп всё время горячий. Аромат божественный и вид привлекательный. Мало того, он очень острый. Но не пытайтесь запивать его водой – не поможет. Только рис, отваренный без соли. Если хотите приготовить *там-ям* сами, попробуйте. Вот вам простой рецепт. В кипящий куриный бульон кладёте тёртый имбирь, не-

много листьев каффира, несколько стебельков лимонной травы, базилик, пару тонко нашингованных чили. Варите 10 минут, добавляете чуть-чуть сахара и лайм. Через пару минут закладываете королевские креветки, немного соли. Через минуту *там-ям* можно подавать.

Другая разновидность супа по-тайски – суп с курицей и кокосом. В сотейник я наливаю примерно литр кокосового молока, нагреваю его, чуть-чуть не доводя до кипения, добавляю курятину (куриные грудки, нарезанные полосками) и лимонную траву. Прибавляю огонь, так чтобы жидкость едва побулькивала, и варю курятину, без крышки, около четырёх минут до мягкости. Затем добавляю лук и чили (3–4 перчика), после чего ненадолго увеличиваю огонь. Наконец, снимаю сотейник с огня, добавляю столовую ложку рыбного соуса и листочки кориандра и всё перемешиваю. Суп готов.

Вообще-то большинство тайских блюд готовят в сковороде *вок* с конусообразным дном. Продукты в ней тушатся, обжа-

риваются в кипящем масле. Все ингредиенты режут на равные мелкие кусочки, в процессе готовки *вож* следует постоянно встряхивать и лопаточкой отгребать кусочки от центра к краям сковороды. Чем чаще вы перемешиваете содержимое, тем меньше понадобится масла.

Что же пьют тайцы в жару? Хорошо освежает сок незрелого кокосового ореха. Одним ударом полукруглого ножа срубается верхняя часть кокоса, и вот вы уже потягиваете через соломинку прохладную ароматную жидкость. Прежде на улицах было много передвижных тележек, где в больших стеклянных кубках сверкали на солнце напитки, приготовленные из тропических фруктов: зелёные, красные, жёлтые, охлаждаемые кусками льда. Мне не раз хотелось попробовать их. Но опасение подхватить амёбную дизентерию всегда останавливало.

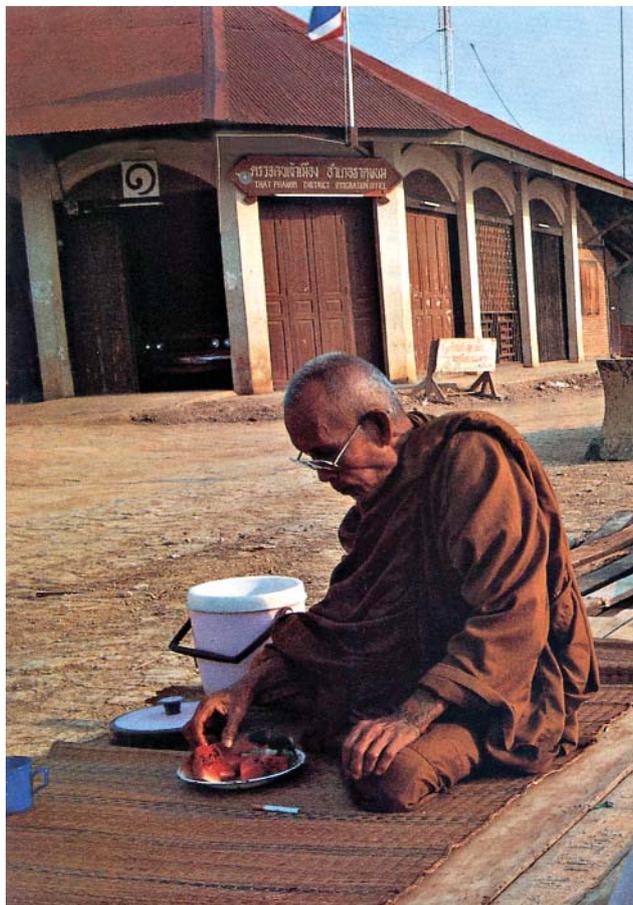
Сегодня в столице и в туристических центрах можно без опаски пробовать любые блюда, хотя в целях профилактики будет не лишним заказать в ресторане маленькую бутылочку недорогого тайского бренди «Мэ Конг». Реальные опасности желудочно-кишечных заболеваний могут подстерегать иностранца в отдалённых районах. Рассказывают, что один наш соотечественник, путешествуя по Таиланду и опасаясь за своё здоровье, повсюду заказывал только сваренные вкрутую яйца. В придорожном ресторанчике услужливый хозяин подал ему яйца, уже очищенные от скорлупы. Беднягу чуть удар не хватил. А в одной из советских делегаций, приехавшей в Таиланд, был мужчина из Армении, который настолько боялся отравиться местной кухней, что питался исключительно чёрной икрой и армянским коньяком, привезёнными с собой.

Зелени, овощей и фруктов в Бангкоке – тьма. Здесь есть два десятка сортов бананов и манго (когда наступает их сезон в июне), лонган, рамбутан, личи, мангустин, ананас, очень полезная папайя, памело, ароматные

лаймы. Самый странный фрукт – дуриан, большой шишковатый плод которого издаёт настолько отвратительный запах, что он запрещён к перевозу в самолёте. Внутри – жёлтые маслянистые дольки, обладающие деликатным вкусом. Калорийный, богатый протеином и витаминами В и С, дуриан особенно ценят мужчины. Едят этот плод сырым, но его также заготавливают на хранение. Мне удалось привезти в Москву сладкую колбаску из дуриана, сваренного с сахаром, плотно запечатанную в целлофан, которой я угощала своих близких.

Особый ряд на тайском рынке – это всевозможные специи, соусы и порошки-приправы. Их множество: чили, тмин, имбирь, базилик, лимонная трава, мята, лук-шалот, куркума. Есть соусы для рыбы, для мяса, рыбный соус. Мой любимый – *Мэ Праном* («Матушка Праном»), который производят в городке Чонбури. В этом остро-сладком соусе сочетаются чили, чеснок, сахар, соль,

Буддийские монахи едят лишь один раз в сутки и только до полудня. По традиции монахи должны выходить с пустыми плоскими из монастыря за подаванием. Для мирянина подать монаху пищу – значит совершить благое деяние – бун. Пища монахов проста, в основном это рис. Одна сигарета в день – удовольствие для старого монаха и, наверное, не такой уж большой грех.



подаётся он к курице. Остро, но божественно вкусно!

Однажды моя знакомая парикмахерша угостила меня тайскими соленьями. Солёные огурчики, маринованный чеснок, черемша – это всё наше, любимое. А вот в Таиланде я попробовала солёные зелёные манго. Вкус странный, много перца. На закуску, может, и пойдёт. Только тайцы совсем недавно не были привержены зелёному змию. Есть у них в языке понятие *мау* (пьяный), но алкоголиков раньше было немного.

К сожалению, «прогресс» энергично разрушает традиционную культуру. За какие-то десять лет проблема потребления алкоголя приобрела в Таиланде такую остроту, что потребовалось вмешательство министра здравоохранения, которая инициировала национальные программы по борьбе с пьянством.

Тайские десерты и сладости более лёгкие, чем арабские и персидские. Это – сладкий клейкий рис, золотые нити из яично-мучной смеси, бананы, жареные в кокосе с сахаром. Ещё один рецепт – сладкое по-тайски: 100 г кокосового молока, один банан, 250 г сахара, соль. Кокосовое молоко доводим до кипения, кладём в него нарезанный дольками банан, сахар и соль. Варим до консистенции жидкой сметаны. Украшаем блюдо зелёным листиком мяты и подаём в глубокой посуде для десерта.

Однако тайцы не такие уж сладосты, может быть, поэтому у большинства из них стройная фигура. Когда-то я со своим ростом в 156 см казалась огромной рядом

с тайками. Сегодня (не знаю, проводились ли соответствующие исследования) тайцы-горожане стали заметно выше ростом, что, видимо, связано с изменением образа и ритма жизни.

В Таиланде можно встретить и совсем экзотические блюда из тараканов, личинок, мелких рачков и тому подобного. Объясняют это нехваткой протеина в пище крестьян, которые привыкли собирать в залитых водой рисовых полях всякую живность. А вот молочные продукты не характерны для тайландской кухни, хотя сегодня молоко, йогурты, сливки можно купить в местных магазинах.

С наступлением темноты и приходом желанной прохлады на городских улицах разворачивается множество передвижных ресторанчиков, где прямо на ваших глазах жарятся шашлычки на деревянных шпажках, тушится карри, из-под приподнятой крышки поднимается пар от супа, рядом расставлены бутылочки с соусами, горки овощей, в воздухе витают запахи жареного чеснока и специй. Остановитесь. Не упустите возможности приобщиться к тайскому образу жизни, попробуйте местные деликатесы, вдохните воздух ночных тропиков. Это запомнится навсегда.

И напоследок совет. Если вам посчастливится побывать в этом раю для гурманов, прежде всего, выучите фразу *май пед прод*, что означает «пожалуйста, не очень остро». Удачи и приятного аппетита!

В оформлении статьи использованы материалы, предоставленные автором.

На этой старой открытке характерная для сельской местности в долине реки Чаопрайя сцена посадки ростков риса в залитые водой рисовые чеки трогательно сочетается с попыткой приукрасить облик крестьянок, занятых тяжёлым трудом.

